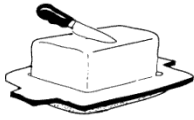


# CREPES

## Ingrédients :



3



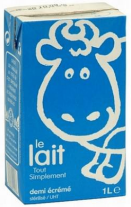
50 grammes



50 grammes



300 grammes



60 centilitres



1 cuillère



2 cuillères

à soupe

à soupe

## Ustensiles :



Faire fondre le beurre dans un petit saladier.  
Dans l'autre saladier, mélanger le sucre et la farine.  
Battre les œufs avec le beurre fondu et l'huile.  
Ajouter doucement le mélange obtenu dans l'autre saladier en remuant vivement pour éviter les grumeaux. Ajouter ensuite tout doucement le lait (toujours pour éviter les grumeaux).  
Verser la cuillère à soupe de rhum et bien mélanger.  
Verser la pâte obtenue sur l'appareil à crêpes (ou dans une crêpière).  
Faire cuire et retourner la crêpe pour la faire dorer des deux côtés.  
Déguster avec du sucre, de la confiture...